

2017 年 1 月 17 日

クグロフ型のケーキや和テイストの焼菓子に加え、パステルカラーの愛らしい新作ギフトも登場！

「ホワイトデー スイーツ コレクション 2017」

2017 年 2 月 15 日(水)より予約受付、3 月 1 日(水)よりペストリーショップにて販売開始

セルリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、総支配人:宮島芳明)では、「ホワイトデー スイーツ コレクション 2017」として、エグゼクティブ ペストリー シェフ 牧野太志がプロデュースした「クグロフ (桜・ショコラオレンジ)」「(価格:各 800 円)」、「和みセクション 2017」(価格:10 個入り 3,000 円/5 個入り 1,600 円)、「フラワーセクション 2017」(価格:2,200 円)、「セルリアン スイート ボックス 2017 (イエロー・ピンク限定計 60 個)」(価格:各 4,200 円)を販売いたします。2017 年 2 月 15 日(水)より予約を開始し、3 月 1 日(水)～3 月 14 日(火)まで「ペストリーショップ」(LBF)にて販売いたします。



詳細はこちら <https://www.ceruleantower-hotel.com/event/whiteday2017/>

「ホワイトデー スイーツ コレクション 2017」商品概要

- 予約期間 2017 年 2 月 15 日(水)～3 月 13 日(月)
- お渡し期間 2017 年 3 月 1 日(水)～3 月 14 日(火)
- 商品名・販売価格 【新作】「クグロフ (桜・ショコラオレンジ)」 各 800 円
 「和みセクション 2017」10 個入り/5 個入り 3,000 円/1,600 円
 「フラワーセクション 2017」 2,200 円
 「セルリアン スイート ボックス 2017 (イエロー・ピンク)」限定計 60 個 各 4,200 円
- 販売場所・時間 ペストリーショップ (LBF) 11:00～21:00
- ご予約・お問い合わせ TEL: 03-3476-3000 (代) ペストリーショップ (10:00～21:00)
 URL: <https://www.ceruleantower-hotel.com/event/whiteday2017/>

※「セルリアン スイート ボックス 2017」は、2017 年 2 月 15 日(水) 10:00 より電話または店頭でのみご予約を承ります。

※いずれの商品も数量に限りがございます。完売の際はご了承ください。

※表示の料金には、消費税 8%が含まれております。※写真はイメージです。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

株式会社 セルリアンタワー東急ホテル 広報/西澤、川島、三浦、上野 TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769(広報直通)

E-mail: 取材窓口 上野 y.ueno@tokyuhotels.co.jp URL:<https://www.ceruleantower-hotel.com/>

セルリアンタワー東急ホテルは ISO14001 認証を取得し、さらに人、環境に優しいホテルを目指していきます。

「ホワイトデー スイーツ コレクション 2017」商品詳細

★クグロフ（桜・ショコラオレンジ） 各 800 円



【クグロフ（桜）】

塩漬けをした桜の花びらを生地練り込み、甘く煮た白エンドウやクランチなどを入れ、クグロフ型*で焼き上げたパウンドケーキです。春をイメージし、チョコレートでかたどった桜の花びらや蝶を飾り付けました。しっとりとしたパウンドケーキの食感と塩気のある味わいをお楽しみください。



【クグロフ（ショコラオレンジ）】

オレンジの皮のコンフィとチョコチップを入れ、クグロフ型*で焼き上げたチョコレートのパウンドケーキです。ハート型のオレンジコンフィと花を飾り付けました。オレンジの爽やかな香りと、チョコレートのマリアージュをご堪能ください。

*クグロフ型…斜めにうねりのある蛇の目のケーキ型のこと。

★和みセクション 2017 ◆10 個（5 種類）入り 3,000 円 ／◆5 個（5 種類）入り 1,600 円



【和みセクション 2017 10 個（5 種類）入り】

マドレーヌ、フィナンシェ、マカロンを各種 2 個ずつ詰め合わせた、10 個入りの焼菓子セットです。マドレーヌは、抹茶、桜、国産レモン、フィナンシェはほうじ茶、マカロンはゆず、と、すべて和テイストの材料でご用意いたしました。オフィスへの手土産としてもおすすめです。



【和みセクション 2017 5 個（5 種類）入り】

それぞれ味わいの異なるマドレーヌ、フィナンシェ、マカロンを詰め合わせた、5 個入りの焼菓子セットです。マドレーヌは、抹茶、桜、国産レモン、フィナンシェはほうじ茶、マカロンはゆず、と、すべて和テイストの材料でご用意いたしました。気軽な贈り物におすすめです。

★フラワーセクション 2017 2,200 円



マドレーヌ 4 個とチョコレート 3 個をセットにいたしました。マドレーヌは、桜と抹茶のフレーバーを 2 個ずつ、チョコレートはレモン、フランボワーズ、フレーズ（イチゴ）をセレクトいたしました。

【チョコレートのフレーバー】写真左より

・レモン（2017 年新作）

レモンコンフィを入れた、レモン風味のホワイトガナッシュ

・フランボワーズ

フランボワーズのジャムとミルクチョコレートを入れたガナッシュ

・フレーズ

イチゴのフリーズドライを閉じ込めたホワイトチョコレート

★セルリアン スイート ボックス 2017 (イエロー・ピンク) 限定計 60 個

各 4,200 円

ホワイトデー限定のスイート ボックスを、今年もイエローとピンクの 2 種類をご用意いたします。当ホテル、エグゼクティブ ペストリー シェフ 牧野太志がプロデュースしたスイーツギフトです。花が咲き誇る春の草原を思わせるチョコレートボックスを開けるとバラのブーケをイメージした中蓋が現れ、その中にはカラフルなマカロンと熱い“ハート”と“心の鍵”を表すチョコレートが現れる手の込んだ一品です。



【写真左】 ・スイートボックス イエロー

【写真中央】 ・スイートボックス ピンク

【写真右】 ・セルリアン スイート ボックス 2017 詳細

- ・ケース、外蓋、中蓋をはじめ、デコレーションであしらった花や蝶、中蓋のバラの花もすべてチョコレート製
- ・マカロン 3 種類 (ビスタチオ、フランボワーズ、レモン)
- ・チョコレート 3 種 (ハート型：フリュイルージュ 鍵：ホワイトチョコレート ピンク色球状：イチゴ)

◆牧野 太志 Futoshi MAKINO セルリアンタワー東急ホテル エグゼクティブ ペストリー シェフ

パリやルクセンブルクの銘店にて修行後、2003 年 9 月、当ホテルのシェフパティシエに就任。各レストランやラウンジ、宴会や結婚披露宴で提供しているホテル内の全てのデザート部門を担っている。

2007 年、その技術と感性が認められ、「アンドレ・ルコント杯」にて優勝。

さまざまなお客さまが色々な目的で集まる「ホテルのパティシエ」であることにこだわり、「お菓子作りが化学を学ぶように楽しい」と語る。季節感やオリジナリティを追求した斬新なスイーツを紹介している。



【ペストリーショップ】LBF ご予約・お問い合わせ 03-3476-3000 (代表)

営業時間 10:00~21:00 定休日 無休

ガーデンキッチン「かるめら」とガーデンラウンジ「坐忘」に隣接し、スイーツやパン、ギフト、総料理長福田順彦プロデュースの調味料等を販売しております。四季折々の彩りと本物の美味しさをお届けできるよう、品質管理にも注力し、旬の素材を用いた商品をラインアップ。

“ローラン・ジャナン”プロデュースのスイーツもこちらでお求めいただけます。

